LaGelaTierA

Libretto Istruzioni
Instruction Manual
Libro de Instrucciones





LaGelaTierA



DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

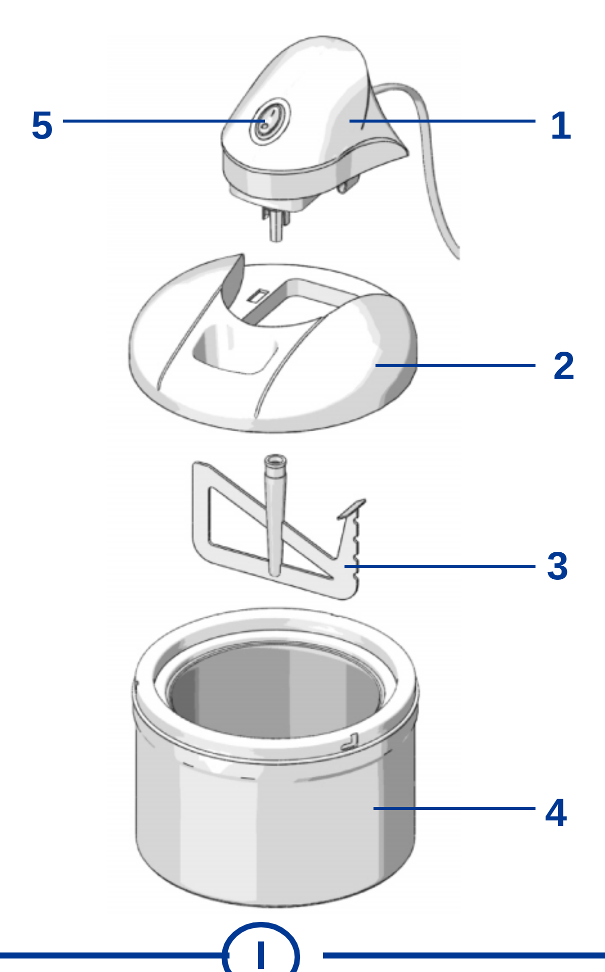
DATOS TÉCNICOS

LA GELATIERA
Type 412003
220 - 240V ~ 50 Hz
12W

Made in P.R.C.







I

DESCRIZIONE

1. Corpo motore
2. Coperchio
3. Pala miscelatrice
4. Cestello di refrigerazione
5. Interruttore ON/OFF

GB

DESCRIPTION

1. Motor unit
2. Cover
3. Stirrer
4. Cooling bowl
5. ON/OFF switch

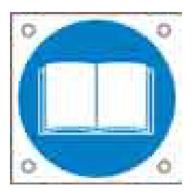


E

DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo motor
2. Tapa
3. Agitador
4. Cilindro refrigerante
5. Interruptor ON/OFF

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA



Il presente libretto è parte integrante dell'apparecchio e deve essere letto attentamente prima dell'utilizzo poiché fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare quindi con cura.

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA.
- Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) alla portata di bambini o persone con capacità mentali ridotte in quanto potenziali fonti di pericolo.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. TERMOZETA non può essere considerata responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente verificare che la tensione di funzionamento dell'apparecchio corrisponda a quella della propria abitazione. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. In caso di necessità utilizzare esclusivamente dispositivi omologati e conformi alle vigenti norme di sicurezza accertandosi che siano compatibili alla potenza dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- **Qualsiasi installazione non conforme a quanto specificato può compromettere la vostra sicurezza e fa decadere la garanzia.**
- **L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la preparazione di gelati e sorbetti.**
- Per motivi di sicurezza fare attenzione a:
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi e con mani o piedi bagnati
  - non usare l'apparecchio al di fuori dell'ambiente domestico
  - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.)
  - non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa di corrente

- non lasciare l’apparecchio collegato alla rete elettrica senza sorveglianza
- non immergere mai l’apparecchio in acqua o in altri liquidi.

• **L’apparecchio non è destinato ad essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non abbiano potuto beneficiare, attraverso l’intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l’uso dell’apparecchio.**

• **Il cavo di alimentazione dell’apparecchio non deve essere sostituito dall’utente.** In caso di necessità rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA o a persone professionalmente qualificate.

• In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell’apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l’eventuale riparazione rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA e richiedere l’utilizzo di ricambi originali.

• Al termine del ciclo di vita rendere inoperante l’apparecchio tagliandone il cavo di alimentazione dopo avere scollegato la spina dalla presa di corrente. Per lo smaltimento attenersi alle norme in vigore nel proprio luogo di residenza.

• TERMOZETA non può essere considerata responsabile di eventuali danni a persone, animali o cose causati da un’errata installazione o derivanti da un uso improprio, erroneo o irragionevole.

PRIMO UTILIZZO

- Leggere attentamente il presente manuale per familiarizzare con tutte le parti della vostra nuova gelatiera.
- Prima di utilizzare l’apparecchio per la prima volta, lavare ed asciugare con cura tutte le parti e gli accessori che entreranno in contatto con gli alimenti (vedere paragrafo “Pulizia e manutenzione”).

FUNZIONAMENTO

La vostra nuova gelatiera vi permette di ottenere, semplicemente introducendo gli ingredienti opportunamente miscelati nel cestello

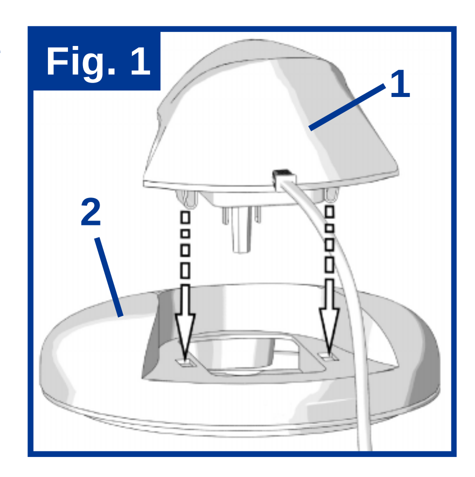
preventivamente raffreddato e lavorandoli con la pala, circa 600g di gelati, sorbetti e granite di ogni tipo.

RAFFREDDAMENTO CESTELLO

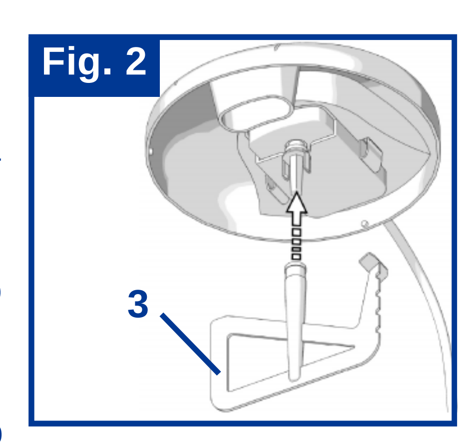
Mettere il solo cestello di refrigerazione **(4)** in un congelatore regolato in modo da raggiungere i -18°C (come il reparto congelatore di un frigorifero da cucina a tre (***) o quattro (****) stelle).
Nel caso in cui il congelatore non raggiungesse -18°C, il cestello non potrà essere impiegato per la formazione del gelato.
Il cestello di refrigerazione deve essere pulito ed asciutto (in caso contrario si consiglia di passare la parte interna con un panno umido ed asciugare accuratamente). Assicurarsi che il cestello di refrigerazione sia posto il più vicino possibile alla fonte di freddo, che non sia coperto o capovolto e che vi sia sufficiente spazio intorno ad esso. Il tempo necessario al raffreddamento del cestello di refrigerazione dipende dal contenuto del freezer, dalla regolazione della temperatura, dal tipo di freezer stesso.
Il tempo di raffreddamento non dovrà essere inferiore a 8 ore.
Questo tempo si riduce però notevolmente se il cestello di refrigerazione viene reinserito nel congelatore subito dopo l'uso (dopo essere stato naturalmente pulito e asciugato). E' possibile lasciare il cestello di refrigerazione nel freezer permanentemente, in modo che possa sempre pronto in caso lo si debba utilizzare.
Il cestello di refrigerazione è pronto per essere utilizzato se, scuotendolo, non si avverte lo spostamento del liquido refrigerante contenuto nella sua intercapedine.

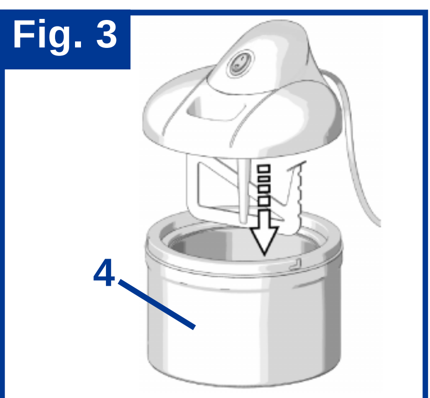
MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

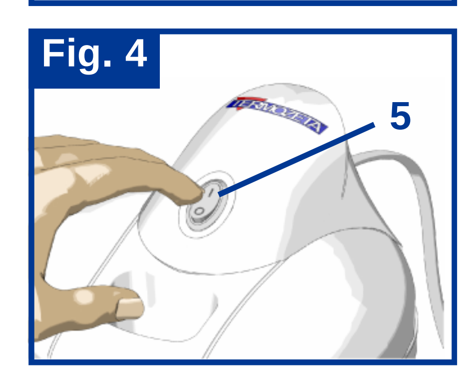
- **Prima di effettuare qualsiasi operazione di montaggio assicurarsi che l'apparecchio sia spento e che la spina sia scollegata dalla presa di corrente.**
- Agganciare il corpo motore **(1)** al coperchio **(2)**.
- Inserire la pala miscelatrice **(3)** nel corpo motore.



- Togliere il cestello di refrigerazione **(4)** dal freezer.
- Chiudere l'apparecchio, appoggiando la parte assemblata (corpo motore, coperchio, e pala miscelatrice) al cestello di refrigerazione **(4)** e ruotando in senso orario fino al blocco.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e accendere la gelatiera premendo l'interruttore ON/OFF **(5)**.







 **ATTENZIONE!**

La gelatiera deve essere accesa PRIMA di aggiungere qualsiasi ingrediente, per evitare che il composto inserito geli immediatamente al contatto con le parti interne del cestello di refrigerazione.

MODALITÀ D'USO

Vi preghiamo di rispettare le seguenti indicazioni che vi consentiranno di ottenere i migliori risultati e di salvaguardare il buon funzionamento del vostro apparecchio.

- Accendere la gelatiera e versare lentamente gli ingredienti tramite l'apertura nel coperchio.
  Si raccomanda di accendere la gelatiera prima di introdurre gli ingredienti per evitare che possano gelare venendo a contatto con le pareti del contenitore.
- Gli ingredienti aumentano di volume durante la lavorazione; assicurarsi, quindi, che gli ingredienti inseriti nel cestello di refrigerazione **(4)** non

superino la metà dello stesso, per evitare che possano fuoriuscire durante la lavorazione.
- Si consiglia di utilizzare ingredienti a temperatura di frigorifero.
- Il gelato sarà pronto in 15-30 minuti o quando viene raggiunta la consistenza desiderata.
- Quando il gelato è pronto, spegnere l'apparecchio, rimuovere il coperchio e il corpo motore e mettere il gelato in un contenitore.

AVVERTENZE DURANTE LA LAVORAZIONE

- **Non arrestare e riavviare l'apparecchio durante la lavorazione: il preparato potrebbe gelarsi a contatto con le pareti del cestello di refrigerazione ed impedire il movimento della pala di miscelazione.**
- **Non utilizzare utensili metallici per togliere il gelato dal cestello di refrigerazione.**
- Non lasciare funzionare l'apparecchio più del dovuto; **se il gelato non si è formato o tende a sciogliersi dopo i primi 45 minuti di lavorazione è inutile proseguire oltre.**
- Una volta formatosi, il gelato raggiunge una maggiore consistenza se viene lasciato ancora qualche minuto nel contenitore, dopo avere tolto la pala e riposizionato il coperchio.

CONSERVAZIONE DEL GELATO

Il gelato si conserva per qualche ora nel contenitore **(4)** senza sciogliersi; per tempi più lunghi è opportuno travasarlo in un contenitore da freezer a chiusura ermetica.
Utilizzando utensili non metallici, togliere il gelato dal cestello di refrigerazione e metterlo in un contenitore adatto alla sua conservazione in freezer.
Una lunga permanenza in freezer non favorisce il gusto e la qualità del gelato, dopo un paio di giorni la struttura del gelato diminuisce e il gusto va perso.

Si raccomanda di:
- non ricongelare mai gelato scongelato e semi congelato.
- consumare gelato contenente ingredienti crudi entro una settimana dalla preparazione.
- non offrire mai gelato contenente uova crude o parzialmente cotte a

bambini piccoli, donne in gravidanza, anziani e chiunque non sia in piena salute.

CONSIGLI

- Si raccomanda di raffreddare sempre il preparato di base; in caso di ricette che prevedano la cottura, si consiglia di prepararle almeno un giorno prima perchè si raffreddino completamente.
- In caso di preparati a freddo si consiglia di sbattere le uova e lo zucchero con uno sbattitore elettrico per rendere il preparato più voluminoso.
- La maggior parte dei preparati prevede l'utilizzo di panna, latte, uova e zucchero.
  E' possibile utilizzare la panna che si desidera, ma il sapore e la consistenza del gelato varieranno molto a seconda della qualità della panna utilizzata.
  Più alta è la percentuale di grassi contenuti nella panna, più ricco sarà il gelato.
  Per ottenere un gelato più leggero e possibile sostituire parte della panna con la stessa quantità di latte.
- Gli alcolici rallentano il processo di refrigerazione.
  In caso di preparati con alcolici, si consiglia di aggiungere questi ultimi solo a fine lavorazione.
- Il gusto dei sorbetti dipenderà molto dal grado di maturazione e dalla dolcezza della frutta e del succo utilizzato.
  Assaggiare la frutta prima di aggiungerla alla ricetta.
  Se é troppo aspra, aggiungere zucchero; se è molto matura, diminuire la quantità di zucchero.
  Si ricorda che il freddo diminuisce il grado di dolcezza.
- In sostituzione dello zucchero è possibile utilizzare anche del dolcificante aggiungendolo al preparato e mescolando fino al completo scioglimento.
- Se si desidera un prodotto più dolce, si consiglia di sciogliere un po' zucchero nell'acqua o nel latte scremato e poi versare lo sciroppo ottenuto, una volta raffreddato nel preparato contenuto nel cestello.
- La frutta utilizzata per le ricette deve essere sempre lavata ed asciugata prima dell'uso; inoltre, anche se non è specificato, la frutta dev'essere sbucciata, sgusciata, snocciolata, ecc.

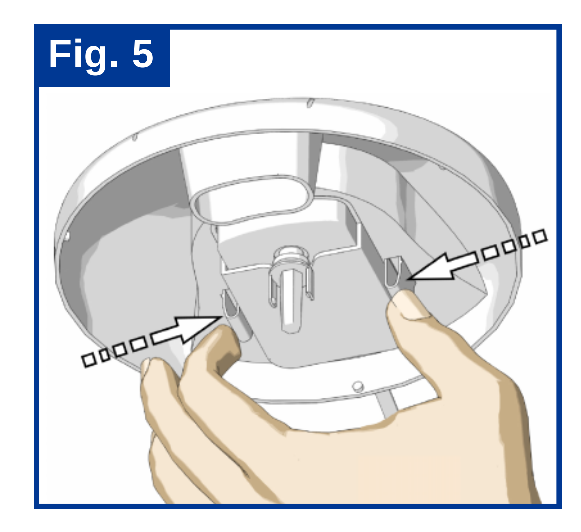
• Se si desidera diminuire le quantità di gelato, si possono frazionare o dimezzare le dosi indicate.
• Quando si utilizzano uova crude, verificare che siano fresche rompendone una alla volta in un recipiente.
Si raccomanda di controllare che le uova non abbiano cattivo odore, che l'albume non sia acquoso ma denso e che aderisca al tuorlo e che il tuorlo sia tondo e rigonfio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

 **ATTENZIONE!**

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente.

- Separare il gruppo motore / coperchio dal cestello di refrigerazione **(4)**.
- Rimuovere la pala di miscelazione **(3)**.
- Rimuovere il corpo motore **(1)** dal coperchio **(2)**, premendo contemporaneamente le alette di rilascio.
- Pulire il corpo motore **(1)** con un panno morbido leggermente umido. Non lavarlo sotto acqua corrente e non immergerlo in acqua o altre sostanze liquide.


Fig. 5

- Prima di pulire il cestello di refrigerazione, aspettare che abbia raggiunto la temperatura ambiente. Lavare l'interno del cestello con un panno umido e asciugare con cura. **Non immergere il cestello nell'acqua**.
- Rimuovere la pala miscelatrice dal corpo motore, lavarla e asciugarla con cura.
- Lavare il coperchio e asciugarlo con cura.
- **Tutte le parti devono essere lavate a mano con acqua tiepida.**
- **Non lavare alcuna parte in lavastoviglie.**
- **Non utilizzare sostanze chimiche o abrasive.**

NOTA!
Se il cavo di alimentazione risultasse danneggiato, si raccomanda di farlo sostituire presso un centro autorizzato.
Per assistenza e manutenzione del vostro apparecchio rivolgersi ad un Centro Assistenza Tecnica autorizzato Termozeta.

RICETTARIO

GELATO FORDILATTE

INGREDIENTI: 130g di zucchero, 350ml di latte,150 ml di panna, un pizzico di sale

Sciogliere a freddo lo zucchero con parte del latte. Aggiungere la panna e il sale. Mescolare con cura e versare il preparato nel cestello.
Aggiungendo circa 60g di cioccolato a scaglie, si ottiene il GELATO STRACCIATELLA.

GELATO DI CREMA

INGREDIENTI: 85g di zucchero, 250ml di latte, 250 ml di panna, 3 tuorli d'uovo

Sbattere i tuorli con lo zucchero finché appariranno chiari e spumosi. Aggiungere la panna e il latte, portato lentamente al punto di ebollizione. Mescolare con cura fino a quando si formerà un velo sul cucchiaio.
Versare il preparato nel cestello, solo quando si è completamente raffreddato.

GELATO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI: 75g di zucchero, 200ml di latte, 200 ml di panna, 100g di cioccolato fondente, 2 uova.

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato con parte del latte. Sbattere le uova e con lo zucchero Aggiungere il latte rimasto, la panna e il cioccolato fuso, perfettamente raffreddato. Mescolare con cura e versare il preparato nel cestello.

GELATO AL CAFFE'

INGREDIENTI: 165g di zucchero, 250ml di latte, 250 ml di panna, 2 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino di cacao amaro, 1 cucchiaio di caffè solubile, 1/2 bustina di vanillina

Sbattere i tuorli con lo zucchero finché appariranno chiari e spumosi. Sciogliere il cacao e il caffè solubile nel latte riscaldato a parte. Unire tutti gli ingredienti, mescolare con cura, lasciar raffreddare e versare il preparato nel cestello.

GELATO ALLA LIQUIRIZIA

INGREDIENTI: 125g di zucchero, 250ml di latte, 250 ml di panna, 40g di liquirizia in bastoncini

Far sciogliere a bagnomaria la liquirizia a pezzetti con il latte e lo zucchero. Lasciare raffreddare. Filtrare il composto; aggiungere la panna e mescolare con cura. Versare il composto nel cestello.

GELATO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI: 150g di zucchero, 200ml di latte,150 ml di panna, 75g di nocciole sgusciate e sbucciate, 1uovo, un pizzico di vanillina

Sbattere l'uovo con lo zucchero, aggiungere le nocciole tritate finemente, il latte, la panna e la vanillina. Mescolare con cura e versare il composto nel cestello.

GELATO ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI: 130g di zucchero, 200ml di latte, 100 ml di panna, 3 tuorli d'uovo, 130ml di Marsala, una stecca di vaniglia

Sbattere i tuorli con lo zucchero finché appariranno chiari e spumosi. Diluire con il marsala e riscaldare a fuoco lento, mescolando, fino all'ebollizione.
Riscaldare a parte il latte profumato con la vaniglia. Lasciar raffreddare entrambi i composti. Rimuovere la stecca di vaniglia e unire i due preparati. Aggiungere la panna mescolare e versare il preparato nel cestello.

GELATO CON CREMA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI: 250 ml. di panna, 250 ml. di latte, 130 gr. di zucchero, 6 cucchiaini colmi di crema alla nocciola

Riscaldare il latte, la panna e lo zucchero mescolandoli con un cucchiaio di legno finchè lo zucchero sarà sciolto.
Togliere il recipiente dal fuoco e girare di tanto in tanto. Fare raffreddare il composto e versarlo nel cestello.
Una volta pronto, aggiungere la crema alla nocciola al gelato prima di arrestare la gelatiera.

GELATO AL BISCOTTO

INGREDIENTI: 250 ml di latte, 200 ml di panna da montare, 50 g di zucchero semolato, 50g di zucchero di canna, 50g di nocciole, 25g di fiocchi d'avena, 20g di gocce di cioccolato fondente, 5/20 gr. di cacao amaro, 2/3 biscotti (spezzettati).

Ridurre in polvere i fiocchi d'avena e le nocciole opportunamente sgusciate e pelate utilizzando un frullatore (si consiglia Frulla 1200 Inox di Termozeta).
Versare il latte in un pentolino ed aggiungere lo zucchero semolato, lo zucchero di canna, il cacao e la polvere di nocciole e avena.
Riscaldare il composto a fiamma bassa fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Fare raffreddare e aggiungere la panna mescolando con cura.
Una volta pronto, aggiungere le gocce di cioccolato e i biscotti spezzettati, prima di arrestare la gelatiera

GELATO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI: 100g di zucchero, 150ml di latte,150 ml di panna, 100g di fragole mature, succo di limone

Sciogliere lo zucchero con il succo di limone, unire le fragole ridotte in crema, il latte e la panna. Mescolare con cura e versare il composto nel cestello.

GELATO AL MELONE

INGREDIENTI: 120g di zucchero, 150ml di panna, 300g di polpa di melone, succo di un melone.

Schiacciare la polpa di melone, dopo aver tolto i semi, ed irrorarla con il succo di limone e lo zucchero. Unire la panna, mescolare con cura e versare nel cestello.

GELATO ALL'ANANAS

INGREDIENTI: 35g di zucchero, 250ml di panna, 350g di polpa di ananas, 1/2 bustina di vanillina.

Unire lo zucchero, la panna e la vanillina alla polpa di ananas. Mescolare con cura e e versare il composto nel cestello.

GELATO DI YOGURT E FRUTTA

INGREDIENTI: 35g di zucchero, 200ml di latte, 200ml di yogurt, 170g di frutta a scelta, succo di un limone.

Ridurre la frutta in crema ed aggiungere lo zucchero e il succo di limone. Unire il latte e lo yoghurt. Mescolare con cura e versare nel cestello.

GELATO DI LAMPONI E RIBES

INGREDIENTI: 100g di zucchero, 150ml di latte, 75ml di panna, 125g di lamponi, 125g di ribes rossi, 1/2 bustina di vanillina.

Ridurre i lamponi e i ribes in crema, passarli al setaccio ed aggiungere lo zucchero e la vanillina. Unire il latte e la panna e . Mescolare con cura e versare nel cestello.

GELATO ALLA BANANA

INGREDIENTI: 125g di zucchero, 125ml di latte,125 ml di panna, 250g di polpa di banane, 1/2 bustina di vanillina, succo di un limone

Ridurre le banane ridotte in crema e irrorarle con il succo di limone. Aggiungere il latte, la panna e la vanillina. Mescolare con cura e versare il composto nel cestello.

SORBETTO AL LIMONE

INGREDIENTI: 250g di zucchero, 250ml di acqua, 250 ml di succo di limone filtrato, scorza grattuggiata di due limoni, 1 albume

Sciogliere lo zucchero nell'acqua e unirvi il succo di limone, la scorza grattuggiata e l'albume montato a neve.

Mescolare con cura e versare il composto nel cestello completamente raffreddato.

SORBETTO DI POMODORO

INGREDIENTI: 500ml di succo di pomodoro, 100 ml di Vodka, succo di 2 limoni, un cucchiaio di salsa Worchester, un cucchiaino di zucchero, 2 albumi, sale e pepe a piacere

Unire al succo di pomodoro, la Vodka, il succo di limone, un cucchiaio di salsa Worchester e un cucchiaino di zucchero Montare a neve gli albumi ed aggiungerli al composto mescolando delicatamente. Salare e pepare quindi versare il composto nel cestello.

GRANITA AL LIMONE

INGREDIENTI: 200g di zucchero, 400 ml di acqua, 3 limoni, un pizzico di vanillina

Spremere i limoni ed unire il succo ottenuto con lo zucchero, l'acqua e la vanillina. Mescolare con cura e versare il composto nel cestello.

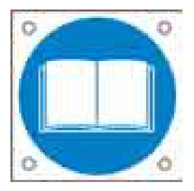
GRANITA DI CEDRATA

INGREDIENTI: 120 g di zucchero, 325 ml di acqua, 200 g di sciroppo di cedrata, succo di un limone

Sciogliere lo zucchero nell'acqua e unire lo sciroppo di cedrata e il succo di limone. Mescolare con cura eversare il composto nel cestello.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy

SAFETY PRESCRIPTIONS



The present manual is an integral part of the appliance and must be carefully read before using it as it gives important indications with regard to safety of installation, use and maintenance. Keep it with care.

- After taking off the packing make sure that the appliance is intact. In case of doubt do not use it and contact an assistance centre authorised by TERMOZETA.
- Do not leave pieces of packing (plastic bags, polystyrene foam, nails etc.) within reach of children or persons with reduced mental capacities, since these are potential sources of danger.
- The electrical safety of this appliance is ensured only if it is correctly connected to an effective earthing system in compliance with the existing electrical safety standards. TERMOZETA shall not be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system.
- Before connecting the plug to the outlet check that the working voltage of the appliance corresponds to the one in your house. If in doubt, contact professionally qualified staff.
- Use of adaptors, multiple outlets and extension leads is not advisable. In case of necessity use exclusively approved devices in conformity with the current safety regulations while making sure that they are compatible with the appliance power. If in doubt, contact professionally qualified staff.
- **Any installation which doesn't comply with what is specified can endanger your safety and the warranty expires.**
- **The appliance was exclusively designed to prepare ice creams and sorbets.**
- For safety reasons pay attention and:
  - do not use the appliance when you are barefoot or having wet hands or feet
  - do not use the appliance outside the domestic environment
  - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain, etc.)
  - never pull the feeding cable or the appliance itself in order to disconnect the plug from the outlet
  - do not leave the appliance unattended when it is plugged into the

main power supply
- never immerse the appliance in water or other liquids

• **The appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities or without experience or knowledge, unless there is someone controlling them or unless they have the use instructions.**
• **The feeding cable of the appliance should never be replaced by the user himself.** In case of necessity contact an assistance centre authorised by TERMOZETA or professionally qualified staff.
• In case of failure and/or malfunctioning of the appliance, turn it off and do not tamper with it. For any repairs contact an assistance centre authorised by TERMOZETA and ask for the use of original spare parts.
• At the end of the life-cycle of the appliance, put it out of service by cutting the feeding cable after disconnecting the plug from the outlet. For the disposal of the appliance follow the regulations which are valid in your place of residence.
• TERMOZETA cannot be considered responsible for any damage to persons, animals or things caused by the incorrect installation or as a result of an illegitimate, mistaken or unreasonable use.

FIRST USE

- Read this handbook to familiarize yourself with all the parts of your new ice cream maker.
- Carefully wash and dry all the parts and accessories which will be in contact with food before using the appliance for the first time (see paragraph “Cleaning and maintenance”).

OPERATION

Your new ice cream maker will help you to prepare about 600g of ice creams, sorbets and crushed-ice drinks, just by putting the ingredients properly mixed into the cooling bowl previously frozen and by working them with the stirrer.

FREEZING THE BOWL

Only the cooling bowl **(4)** must be frozen by putting it into a freezer properly regulated to reach -18°C (as a freezer compartment of a normal fridge with three (***) or four (****) stars).

If the freezer does not reach -18°C, the cooling bowl cannot be used for the ice cream preparation.

Moreover, the cooling bowl must be clean and dry (otherwise wipe the internal part with an wet cloth and dry carefully).

Make sure that the cooling bowl is placed as near as possible to the cooling source, that it is not turned upside down and that there is enough space around it.

The time needed to freeze the cooling bowl depends on what is contained in the freezer, on the temperature regulation and on the type of the freezer itself.

The cooling time must be not shorter than 8 hours.

If the cooling bowl is put into the freezer immediately after the use (after being cleaned and dried), this time is reduced remarkably.

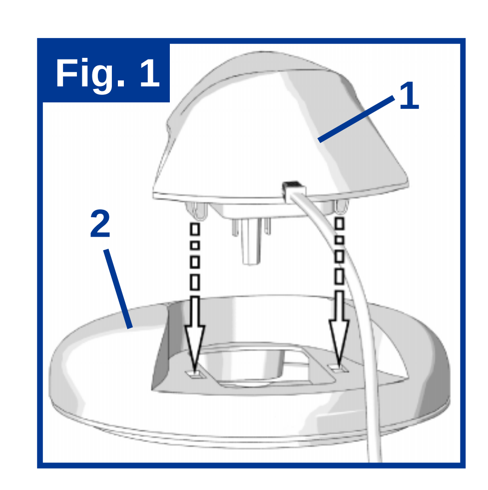
The cooling bowl can be left in the freezer permanently, so that it can be always ready for the use.

The cooling bowl is cannot be used yet, if the coolant contained in the space between the internal and the external part of the cooling bowl is heard when shaking the cooling bowl itself.

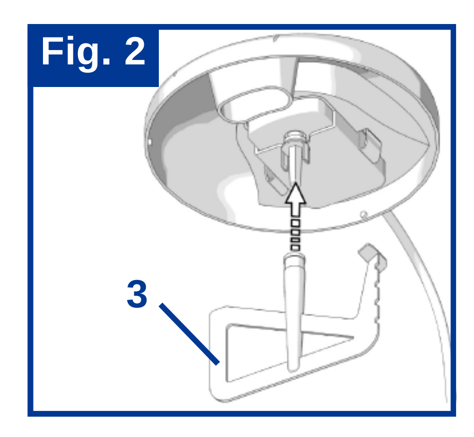
ASSEMBLY OF THE APPLIANCE

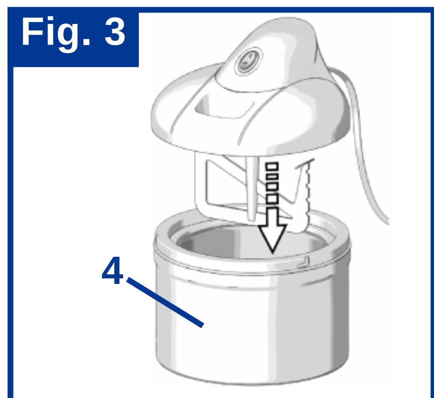
⚠ **Before carrying out any assembly operation, make sure that the appliance is off and the socket is disconnected from the mains.**

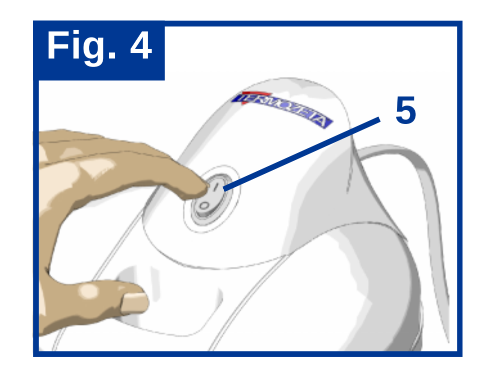
- Fit the motor unit **(1)** into the cover **(2)**.



- Insert the stirrer **(3)** into the motor unit.
- Take the cooling bowl **(4)** out of the freezer.
- Close the appliance by fitting the assembled part (motor unit, lid and stirrer) into the cooling bowl **(4)** and by rotating clockwise up to the block.
- Connect the appliance to the socket and switch the ice cream maker on by pressing the ON/OFF switch **(5)**.








WARNING!
The ice cream maker must be switched on BEFORE adding any ingredient, to prevent the mixture from freezing immediately when coming into contact with the internal parts of the cooling bowl.

HOW TO USE IT
Please abide the following instructions to achieve the best results and to keep your appliance in good working conditions.
- Switch the ice cream maker on and pour the ingredients slowly through the opening of the cover.
  We recommend switching the ice cream maker on before adding the ingredients, to prevent them from being frozen when coming in contact with the cooling bowl walls.
- The ingredients increase their volume during the working. Therefore, make sure that the ingredients poured into the cooling bowl **(4)** do not

exceed the half of the bowl to prevent them from pouring out during the working.
- We suggest to you to use ingredients at fridge temperature.
- The ice cream will be ready within 15-30 minutes or when the desired consistency is reached.
- When the ice cream is ready, switch the appliance off, remove the cover and the motor unit and pour the ice cream into a container.

WARNINGS DURING THE WORKING

- **Never stop and restart the appliance during the working: the mixture may freeze when coming in contact with the cooling bowl walls and prevent the stirrer from moving.**
- **Do not use metallic utensils to take the ice cream out of the cooling bowl.**
- Do not let operate the appliance uselessly; **if the ice cream does not form or tends to melt after the first 45 working minutes, it is useless keeping on.**
- Once the ice cream has been formed, it reaches more consistency if it is left some minutes in the cooling bowl, after removing the stirrer and repositioning the cover.

ICE CREAM PRESERVATION

The ice cream keeps few hours in the cooling bowl **(4)** without melting.
To keep the ice cream for a long time, pour it into a freezer container with hermetic sealing.
By using non-metallic utensils, take the ice cream out of the cooling bowl and put it into a container suitable for its preservation in the freezer.
A long preservation in the freezer does not help the flavour and the quality of the ice cream.
After a couple of days the structure of the ice cream decreases and the flavour gets lost.

We recommend:
- never freezing the unfrozen or half-frozen ice cream again.
- eating ice creams containing raw ingredients within a week from the preparation.

- never offer babies, pregnant women, elderers and anyone, who is not in good health, ice creams containing partially cooked or raw eggs.

SUGGESTIONS

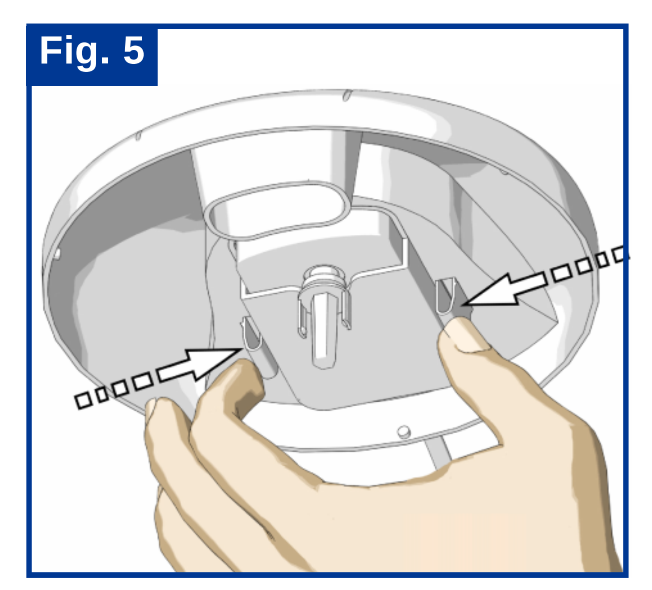
- We recommend always cooling the basic mixture.
  In case of recipes including the cooking of the ingredients, we advise you to prepare them at least a day in advance, so that the mixture can get cool completely.
- In case of cold mixtures, we advise you to beat the eggs and the sugar by means of a beater; this helps increasing the volume of the mixture.
- Most of the mixtures are made up of cream, milk, eggs and sugar.
  You can use whatever cream you wish, but the flavour and the consistency of the ice cream will change greatly according to the quality of the cream used.
  The higher the percentage in fat is, the richer the ice cream will be.
  To obtain a lighter ice cream, you can replace a part of cream with the same quantity of milk.
- Alcoholic ingredients slow down the chilling process.
  Liquers should therefore be added during the final minutes of preparation.
- The flavour of sorbets depends largely on the degree of ripeness and sweetness of the fruit and juice used.
  Taste the fruit before adding it to the recipe. If it is too sour, add sugar.
  If it is very ripe, add less sugar or leave it out altogether.
  Remember that cold reduces sweetness.
- Sweeteners can be used instead of sugar.
  In this case add the sweetener to the mixture and mix until it is completely dissolved.
- If you wish a sweeter product, we advise you to dissolve little sugar into water or skimmed milk and pour the syrup obtained, once cooled down, into the mixture contained in the cooling bowl.
- The fruit used in the recipes must always be washed and dried before the use.
  Even when not specified, fruit must always be peeled, shelled, destoned, etc.

- If you wish less ice cream, the quantities indicated can be broken up or halved.
- When using raw eggs, make sure that they are fresh by breaking them one at a time into a container.
  We recommend checking that: they do not have a bad smell, the white is not watery but dense and adhering to the egg yolk and the egg yolk is round and swollen.

CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING!**

Switch off the appliance before any disassembly operation and disconnect the plug from the outlet.



- Remove the cover / motor unit from the cooling bowl **(4)**.
- Remove the stirrer **(3)**.
- Remove the motor unit **(1)** from the cover **(2)**, by pressing the releasing tongues at the same time.
- Clean the motor unit **(1)** by using a soft and slightly wet cloth. Do not wash it under running water. Do not immerse it into water or other liquid substances.
- Before cleaning the cooling bowl, wait that it has reached the room temperature. Wash the internal part of the bowl with a wet cloth and dry carefully.
  Do not immerse the cooling bowl into the water.
- Remove the stirrer from the motor unit, wash and dry it carefully
- Wash the cover and dry it carefully.
- **All the parts must be washed by hands with lukewarm water.**
- **Do not wash any part in the dish washer.**
- **Do not use chemical or abrasive substances.**

NOTE!
If the supply cable should be damaged, we recommend making it replace at an authorised centre.
Contact an authorised Termozeta Service Centre for maintenance work on your appliance.

RECIPES

MILKY ICE CREAM

INGREDIENTS: 130g sugar, 350ml milk latte,150 ml cream, a pinch of salt

Dissolve sugar into milk. Add cream and salt. Mix carefully and pour the mixture into the bowl
By adding about 60g chocolate flakes, the ICE CREAM WITH CHOCOLATE FLAKES is obtained.

PLAIN ICE CREAM

INGREDIENTS: 85g sugar, 250ml milk, 250 ml cream, 3 egg yolks

Beat egg yolks with sugar until they are light and foamy. Add cream and milk, which must be brought slowly to the boil. Mix carefully until a coating will form on the spoon. Pour the mixture into the cooling bowl only when it is cool.

CHOCOLATE ICE CREAM

INGREDIENTS: 75g sugar, 200ml milk, 200 ml cream, 100g plain chocolate, 2 eggs.

Melt in a bain-marie the chocolate and a part of milk. Beat eggs and sugar. Add the remaining milk, the cream and the chocolate melted and perfectly cooled. Mix carefully and pour the mixture into the bowl.

COFFEE ICE CREAM

INGREDIENTS: 165g sugar, 250ml milk, 250 ml cream, 2 egg yolks, 1 coffee spoon of bitter cocoa, 1 spoon of soluble coffee, 1/ 2 sachet of vanillin

Beat egg yolks with sugar until they are light and foamy. Dissolve bitter cocoa and soluble coffee into milk previously heaten. Add all the ingredients and pour the mixture into the cooling bowl.

LIQUORICE ICE CREAM

INGREDIENTS: 125g sugar, 250ml milk,

Melt in a bain-marie the liquorice in bits with milk and sugar. Let the mixture get cool. Filter the mixture. Add cream and mix carefully Pour the mixture into the bowl.

HAZELNUT ICE CREAM

INGREDIENTS: 150g sugar, 200ml milk, 150 ml cream, 75g peeled sheeled hazelnuts, 1 egg, a pinch of vanillin

Beat the egg with sugar, add hazelnuts crashed finely, milk, cream and vanillin. Mix carefully and pour the mixture into the bowl.

EGGNOG ICE CREAM

INGREDIENTS: 130g sugar, 200ml milk, 100 ml cream, 3 egg yolks, 130ml Marsala, a vanilla stick

Beat the egg yolks with sugar until they are light and foamy.
Dilute with Marsala and heat on low flame by mixing up to the boiling.
Heat the milk flavoured with vanilla.
Let both mixtures getting cool, then remove the vanilla stick and combine the two mixtures.
Add the cream, mix and pour the mixture into the bowl.

HAZELNUT CREAM ICE CREAM

INGREDIENTS: 250 ml cream, 250 ml. milk, 130 gr. sugar, 6 full coffee spoon of hazelnut cream

Heat milk, cream and sugar and mix them with a wooden spoon until sugar will be dissolved.
Remove the pan from the flame and by stiring from time to time, let the mixture get cool. Pour the mixture into bowl.
When the ice cream is ready, add the hazelnut cream to the ice cream before switching the ice cream maker off.

BISCUIT ICE CREAM

INGREDIENTS: 250 ml milk, 200 ml whipping cream, 50 gr. sugar, 50gr cane sugar, 50gr hazelnuts, 25gr oat flakes, 20gr plain chocolate drops, 5/20 gr bitter cocoa (according to the colour of the ice cream you desire), 2/3 biscuits (crumbled)

Put the oat flakes and the hazelnuts into the blender jug (we suggest the blender Frulla 1200 Inox Termozeta) and powder.
Pour milk into a pan and add sugar, cane sugar, cocoa and the hazelnut and oat powder.
Heat the mixture on a low flame until sugar is completely dissolved. Let the mixture get cool and add cream mixing well.
When the ice cream is ready, add the plain chocolate drops and crumbled biscuits.

STRAWBERRY ICE CREAM

INGREDIENTS: 100g sugar, 150ml milk,150 ml cream, 100g ripe strawberries, lemon juice

Dissolve sugar in lemon juice. Add the strawberries reduced to pulp, milk and cream.
Mix carefully and pour the mixture into the bowl.

MELON ICE CREAM

INGREDIENTS: 120g sugar, 150ml cream, 300g melon pulp, melon juice.

Mash melon pulp after removing the seeds, wet it with lemon juice and sugar. Add cream, mix carefully and pour into the bowl.

PINEAPPLE ICE CREAM

INGREDIENTS: 35g sugar, 250ml cream, 350g pineapple pulp, 1/2 sachet of vanillin

Add sugar, cream and vanillin to pineapple pulp. Blend, mix carefully and pour the mixture into the bowl.

FRUIT AND YOGHURT ICE CREAM

INGREDIENTS 35g sugar, 200ml milk, 200ml yoghurt, 170g fruit, lemon juice.

Reduce fruit to pulp and add sugar and lemon juice. Add milk and yoghurt. Mix carefully and pour the mixture into the bowl.

RASPBERRY AND CURRANT ICE CREAM

INGREDIENTS: 100g sugar, 150ml milk, 75ml cream, 125g raspberries, 125g redcurrants, 1/2 sachet of vanillin.

Reduce raspberries and currents to pulp, put through a sieve and add sugar and vanillin. Add milk and crea. Mix carefully and pour into the bowl.

BANANA ICE CREAM

INGREDIENTS: 125g sugar, 125ml milk,125 ml cream, 250g banana pulp, 1/2 sachet of vanillin, lemon juice

Reduce bananas and wet with lemon juice. Add milk, cream and vanillin. Mix carefully and pour the mixture into the bowl.

LEMON SORBET

INGREDIENTS: 250g sugar, 250ml water, 250 ml filtered lemon juice, 2 lemon peels grated, 1 egg white

Dissolve sugar in water and add lemon juice, the peels grated and the egg white beaten until stiff. Mix carefully and pour the mixture into the bowl.

TOMATO SORBET

INGREDIENTS: 500ml tomato juice, 100 ml Vodka, 2 lemon juice, 1 spoon of Worchester sauce, 1 coffee spoon of sugar, 2 egg whites, salt and pepper

Add Vodka, lemon juice, a spoon of Worchester sauce and a coffee spoon of sugar to tomato juice.
Beat egg whites until stiff and add them to the mixture by mixing gently. Salt and pepper then pour the mixture into the bowl.

LEMON IC-CRASHED DRINK

INGREDIENTS: 200g sugar, 400 ml water, 3 lemons, a pinch of vanillin

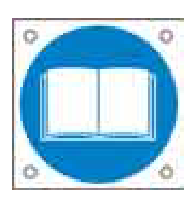
Squeeze the lemons and add the syrup obtained with sugar, water and vanillin.
Mix carefully and pour the mixture into the bowl.

CITRON-JUICE ICE-CRASHED DRINK

INGREDIENTS: 120 g sugar, 325 ml water, 200 citron-juice, lemon juice

Dissolve sugar in water and add ctron-juice and lemon juice. Mix carefully and pour the mixture into the bowl.

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD



Este folleto es parte integrante del aparato y debe ser leído atentamente antes de su utilización, ya que proporciona importantes indicaciones relativas a la seguridad de su instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente.

- Retirar el embalaje y verificar la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizarlo y dirigirse a un centro de asistencia autorizado TERMOZETA.
- No dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de niños o personas discapacitadas mentalmente, pues podrían ser fuente de peligro.
- La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada sólo cuando el mismo está correctamente conectado a un eficaz instalación de puesta a tierra como previsto por las vigentes normas de seguridad eléctrica. TERMOZETA no se puede considerar responsable de eventuales daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación eléctrica.
- Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, comprobar que la tensión de funcionamiento del aparato corresponde a la de la vivienda donde se debe utilizar. En caso de duda, dirigirse a personal cualificado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Si fuera necesario, utilizar exclusivamente dispositivos homologados y conformes a las normas de seguridad vigentes, asegurándose de que sean compatibles con la potencia del aparato. En caso de duda, dirigirse a personal cualificado.
- **Toda instalación no conforme a cuanto aquí se especifica puede comprometer su seguridad y anula la garantía.**
- **El aparato está exclusivamente destinado a uso doméstico para la preparación de helados y sorbetes.**
- Por motivos de seguridad, prestar atención a:
  - no utilizar el aparato con los pies descalzos y con las manos o los pies mojados
  - no utilizar el aparato fuera del ambiente doméstico
  - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (sol, lluvia…)
  - no tirar nunca el cable de alimentación o el mismo aparato para

desconectar el enchufe de la toma de corriente
- no dejar el aparato conectado a la red eléctrica sin vigilancia
- no sumergir nunca el aparato en agua o en otros líquidos

- **El aparato no debe ser utilizado por niños o por personas discapacitadas física o mentalmente o que carecen de experiencia, excepto si están vigilados por una persona responsable de su seguridad y si están provistos de las instrucciones de uso del aparato.**
- **No sustituir el cable de alimentación del aparato.** Si fuera necesario, dirigirse a un centro de asistencia autorizado TERMOZETA o a personal cualificado.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no manipularlo. Para su reparación, dirigirse a un centro de asistencia autorizado TERMOZETA y solicitar que se utilicen piezas de recambio originales.
- Una vez terminada la vida útil del aparato, y con el enchufe desconectado de la toma de corriente, ponerlo fuera de servicio cortando el cable de alimentación. Para eliminar el aparato, cumplir con las normas vigentes en el lugar donde se utiliza el mismo.
- TERMOZETA no se considera responsable de posibles daños a personas, animales o cosas provocados por una mala instalación o derivados de un uso impropio, erróneo o irracional.

PRIMER USO

- Lea el presente manual para familiarizar con todas las partes de su nueva heladera.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiar y secar cuidadosamente todas las partes y los accesorios que entrarán en contacto con los alimentos (véase párrafo “Limpieza y mantenimiento”).

FUNCIONAMIENTO

Su nueva heladera le permite obtener aproximadamante 600 g de helados, sorbetes y granizados de cualquier tipo, simplemente introduciendo los ingredientes adecuadamente mezclados en el cilindro

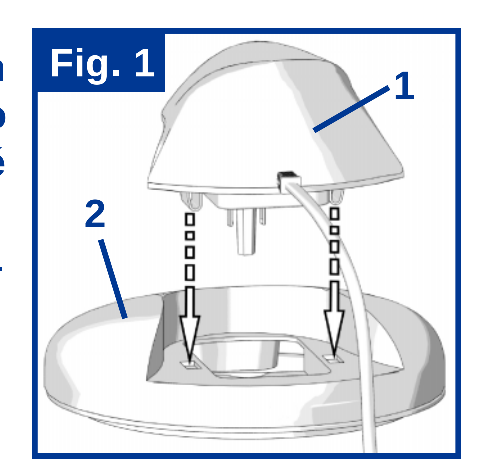
previamente enfriado y procesándolos con el agitador.

ENFRIAMIENTO CILINDRO

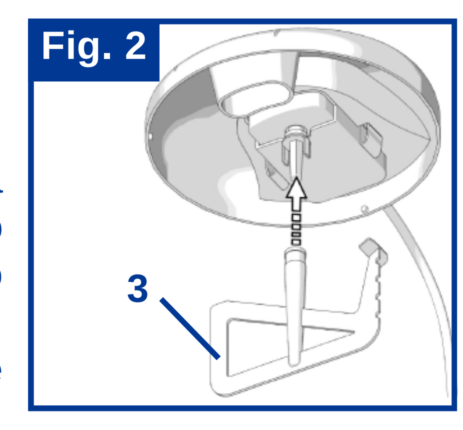
Sólo el cilindro refrigerante **(4)** debe ser enfriado en un congelador regulado para que alcance -18°C (como el compartamiento de un congelador de cocina de tres (***) o cuatro (****) estrellas).
Si no se pueden alcanzar -18°C en el congelador, no se puede utilizar el cuerpo contenedor para hacer el helado.
El cilindro refrigerante debe ser limpio y seco (de lo contrario, secar cuidadosamente la parte interior con un paño húmedo).
Cerciorarse de que el cilindro refrigerante esté lo más cerca posible de la fuente de frío, que no esté cubierto o volcado y de que haya un espacio suficiente alrededor del mismo.
El tiempo necesario para enfriamiento del cilindro refrigerante depende del contenido del congelador, de la regulación de la temperatura, del tipo de congelador mismo.
El tiempo de enfriamento no debe ser inferior a 8 horas.
Dicho tiempo se reduce considerablemente si el cilindro refrigerante es introducido de nuevo en el congelador después del uso (claramente después de ser limpiado y secado).
El cilindro refrigerante puede ser dejado incluso permanentemente en el congelador, para que esté siempre listo.
El cilindro refrigerante no se puede utilizar si, al sacudirlo, se percibe el movimiento del líquido refrigerante contenido en su intersticio, esto quiere decir que todavía no está completamente congelado.

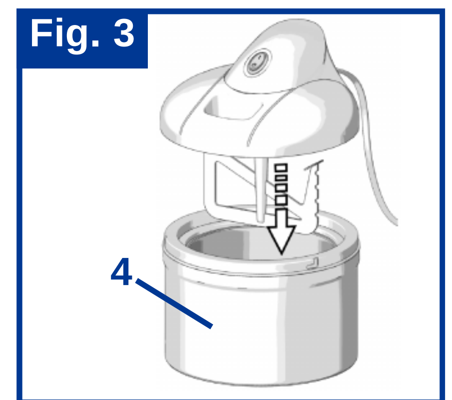
MONTAJE DEL APARATO

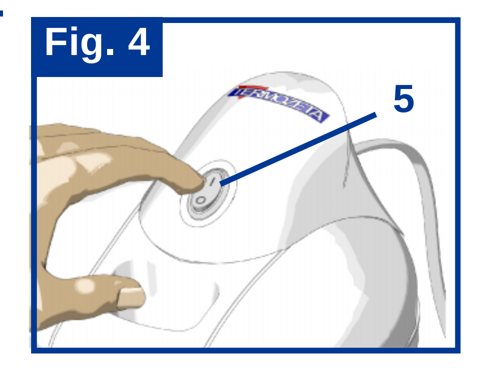
- **Antes de efectuar cualquier operación de montaje, cerciorarse de que el aparato esté apagado y de que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente.**
- Enganchar el cuerpo motor **(1)** a la tapa **(2)**.



- Colocar el agitador **(3)** en el cuerpo motor.
- Quitar el cilindro refrigerante **(4)** del congelador.
- Cerrar el aparato apoyando la parte montada (cuerpo motor, tapa, y agitador) en el cilindro refrigerante **(4)** y girando en sentido horario hasta su bloqueo.
- Conectar el aparato a la toma de corriente y encender la heladera presionando el interruptor ON/OFF **(5)**.









¡CUIDADO!

La heladera debe ser encendida ANTES de añadir cualquier ingrediente, para evitar que el compuesto introducido se hiele inmediatamente al contacto con las partes interiores del cilindro refrigerante.

MODO DE USO

Le rogamos respetar las indicaciones siguientes que le permitirán obtener los resultados mejores y mantener el buen funcionamiento de su aparato.

- Encender la heladera y lentamente verter los ingredientes mediantla abertura en la tapa. Aconsejamos encender la heladera antes de introducir los ingredientes para evitar su congelación entrando en contacto con las paredes del contenedor.
- Los ingredientes aumentan su volumen durante la elaboración; por lo tanto, cerciorarse de que los ingredientes colocados en el cilindro refrigerante **(4)** no superen la mitad del mismo, para evitar que dalgan

del mismo durante la elaboración.
- Aconsejamos utilizar ingredientes con temperatura de frigorífico.
- El helado se prepara en 15-30 minutos o cuando se alcanza la consistencia deseada.
- Cuando el helado está listo, apagar el aparato, quitar la tapa y el cuerpo motor y colocar el helado en un recipiente.

ADVERTENCIAS DURANTE LA ELABORACIÓN

- **No parar ni arrancar de nuevo el aparato durante la elaboración: el compuesto podría congelarse si entra en contacto con las paredes del cilindro refrigerante e impedir el movimiento del agitador.**
- **No utilizar utensilios metálicos para quitar el helado del cilindro refrigerante.**
- No dejar funcionar el aparato durante un tiempo excesivo; **si el helado no se ha formado o se derrite después de 45 minutos de elaboración, es inútil seguir efectuando estas operaciones.**
- Para btener un helado más consistente, dejarlo unos minutos más en el recipiente, después de quitar el agitador y colocar de nuevo la tapa.

CONSERVACIÓN DEL HELADO

El helado se conserva algunas horas en el cilindro **(4)** sin derretirse; para tiempos más largos es oportuno ponerlo en un recipiente para congelador de cierre hermético.
Utilizando utensilios no metálicos, quitar el helado del cilindro refrigerante y colocarlo en un contenedor idóneo para su conservación en el refrigerador.
Una larga permanencia en el congelador no favorece el gusto y la calidad del helado, después de un par de días la estructura del helado disminuye y se pierde su sabor.

Aconsejamos:
- No congelar nuevamente el helado descongelado y semi-congelado.
- Consumir helado que contiene ingredientes crudos dentro de una semana de la preparación.
- No ofrecer helado que contiene huevos crudos o parcialmente cocinados a los niños pequeños, mujeres embarazadas, personas ancianas y cualquier persona que no esté en buenas condiciones de salud.

SUGERENCIAS

- Aconsejamos enfriar siempre el compuesto de base; en caso de recetas que incluyen la cocción, aconsejamos prepararlas al menos un día antes para que se enfrien completamente.
- Con los compuestos en frío se obtienen resultados mejores batiendo los hevos y el azúcar con una batidora eléctrica: esto contribuye a hacer el compuesto más espumoso.
- La mayor parte de los compuestos se obtienen mezclando nata, leche, huevos y azúcar.
  Es posible utilizar la nata que se desea, pero el sabor y la consistencia del helado cambian según la calidad de la nata utilizada.
  Más alto es el porcentaje de grasas contenidos en la nata, más rico es el helado.
  Para obtener un helado más ligero, se puede sustituir una parte de la nata con la misma cantidad de leche.
- Las bebidas alcohólicas ralentizan el proceso de refrigeración.
  En caso de compuestos preparados con bebidas alcohólicas, aconsejamos añadir estas últimas durante los últimos minutos de la preparación.
- El gusto de los sorbetes depende mucho del grado de maduración y de la dulzura de la fruta y del zumo utilizado.
  Probar la fruta antes de añadirla a la receta.
  Si es demasiado agria, añadir azúcar; si es muy madura, disminuir la cantidad de azúcar.
  El frío disminuye el grado de dulzura.
- Se pueden utilizar también dulcificantes en lugar del azúcar.
  En este caso, añadir el dulcificante al compuesto y mezclar hasta que se disuelve completamente.
- Si se desea hacer la receta más dulce durante la preparación, no añadir el azúcar directamente en el interior del recipiente (no se disuelve).
  En cambio, aconsejamos disolverel azúcar en el agua o en la leche desnatada y sucesivamente verter en el cilidro el jarabe obtenido (enfriado).
- La fruta utilizada para las recetas debe ser siempre lavada y secada antes de su uso.
  Además, aunque no ha sido especificado, la fruta debe ser pelada,

descascarada, deshuesada, etc.

- Si se pretende disminuir las cantidades de helado se pueden fraccionar o reducir las cantidades indicadas.
- Cuando se utilizan huevos crudos, cerciorarse de que sean frescos rompiéndolos uno a la vez en un contenedor y controlando que no tengan mal olor, que la clara no sea acuosa sino densa y que se adhiera a la yema; verificar además que la yema sea redonda y pomposa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 **¡CUIDADO!**

Antes de efectuar cualquier operación de desmontaje, apagar el aparato y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

- Separar el grupo motor / tapa del cilindro refrigerante **(4)**.
- Quitar el agitador **(3)**.
- Quitar el cuerpo motor **(1)** de la tapa **(2)**, presionando contemporáneamente las aletas de desengance.

Fig. 5

- Limpiar el cuerpo motor **(1)** con un paño suave ligeramente húmedo. No lavarlo con agua corriente ni sumergirlo en agua u otras sustancias líquidas.
- Antes de limpiar el cilindro refrigerante, esperar a que alcance la temperatura ambiente, lavar el interior del cilindro con un paño húmedo y secarlo cuidadosamente. **No sumergir el recipiente en el agua**.
- Quitar el agitador del cuerpo motor, lavarlo y secarlo cuidadosamente.
- Lavar la tapa y secarla cuidadosamente.
- **Todas las partes deben ser lavadas a mano con agua tibia.**
- **No lavar ninguna parte en lavavajillas.**

- No utilizar sustancias químicas o abrasivas.

¡NOTA!

Si el cable de alimentación resulta dañado, debe ser sustituido en un centro autorizado.

Para asistencia y mantenimiento del aparato, dirigirse a un Centro Asistencia Técnica autorizado Termozeta.

RECETAS

HELADO FORDILATTE

INGREDIENTES: 130g de azúcar, 350ml de leche,150 ml de nata, una pizca de sal

Mezclar todos los ingredientes después de haber disuelto en frío el azúcar con una parte de leche y verter el compuesto en el cilidro. Añadiendo aprox. 60g de chocolate en escamas, se obtiene el HELADO STRACCIATELLA.

HELADO DE CREMA

INGREDIENTES: 85 g de azúcar, 250 ml de leche, 250 ml de nata, 3 yemas de huevo.

Batir las yemas con el azúcar hasta obtener un compuesto claro y esponjoso. Añadir la nata y la leche, llevada lentamente al punto de ebullición, mezclar cuidadosamente hasta que se forme un velo en la cuchara.

Verter el compuesto en el cilindro sólo cuando se ha enfriado completamente.

HELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: azúcar, 200 ml de leche, 200 ml de nata, 100 g de chocolate fondant, 2 huevos.

Disolver el chocolate con una parte de la leche a baño María. Batir hevos y azúcar, diluir con la leche restante la nata y el chocolate fundido completamente enfriado y verter el compuesto en el recipiente.

HELADO DE CAFÉ

INGREDIENTES: 165 g de azúcar, 250 ml de leche, 250 ml de nata, 2 yemas de huevo, 1 cucharadita de cacao amargo, 1 cucharada de café soluble, ½ sobre de vainillina.

Batir las yemas con el azúcar hasta obtener un compuesto claro y esponjoso. Calentar la leche separadamente, disolvendo cacao y café. Añadir todos los ingredientes, mezclar, esperar a que el compuesto se enfríe y verterlo en el cilindro.

HELADO DE REGALIZ

INGREDIENTES: 125 g de azúcar, 250 ml de leche, 250 ml de nata, 40 g de regaliz en palo.

Calentar la leche, el azúcar y las piezas de regaliz a baño María, hasta disolverlas completamente. Dejar enfriar. Filtrar el compuesto, añadir la nata y mezclar. Verter el compuesto en el cilindro.

HELADO DE AVELLANA

INGREDIENTES: 150 g de azúcar, 200 ml de leche, 150 ml de nata, 75 ml de avellanas mondadas y peladas, 1 huevo, una pizca de vainillina.

Batir el huevo con el azúcar, añadir las avellanas molidas muy finas y los demás ingredientes, mezclar y verter el compuesto en el cilindro.

HELADO DE SABAIÓN

INGREDIENTES: 130 g de azúcar, 200 ml d leche, 100 ml de nata, 3 yemas de huevo, 130 ml de vino Marsala, una barra de vainilla.

Batir las yemas con el azúcar hasta obtener un compuesto claro y esponjoso. Diluir con el vino Marsala y calentar a fuego lento mezclando hasta la ebullición. Calentar separadamente la leche perfumada de vainilla. Esperar a que ambos compuestos se enfrien y unirlos después de haber quitado la barra de vainilla. Añadir la nata, mezclar y verter el compuesto en el cilindro.

HELADO CON CREMA DE AVELLANA

INGREDIENTES: 250 ml de nata, 250 ml de leche, 130 g de azúcar, 6 cucharaditas llenas de crema de avellana.

Calentar la leche, la nata y el azúcar, mezclándolos con una cuchara de madera hasta que el azúcar se disuelve.
Quitar el recipiente del fuego y mezclar de tanto en tanto. Dejar enfriar el compuesto y verterlo en el cilindro.
Cuando el helado está listo, añadir la crema de avellana antes de parar la heladera.

HELADO DE GALLETAS

INGREDIENTES: 250 ml. di latte, 200 250 ml de leche, 200 ml de nata para batir, 50 g de azúcar refinado, 50 g de azúcar moreno, 50 g de avellanas, 25 g de copos de avena, 20 g de gotas de chocolate fondant, 5/20 g de cacao amargo (según el color deseado para el helado, más o menos oscuro), 2/3 galletas (troceadas).

Convertir en polvo los copos de avena y las avellanas descascaradas y peladas utilizando una licuadora (aconsejamos Frulla1200 Inox Termozeta).
Verter la leche en un cazo y añadir el azúcar refinado, el azúcar moreno, el cacao y el polvo de avellanas y avena.
Calentar el compuesto a fuego lento hasta que el azúcar se disuelve. Enfriar y añadir la nata mezclando bien.
Cuando el helado está listo, añadir las gotas de chocolate y las galletas troceadas, antes de parar el aparato.

HELADO DE FRESA

INGREDIENTES: 100g de azúcar, 150 ml de leche, 150 ml de nata, 100 g de fresas maduras, zumo de limón.

Mezclar el azúcar y el zumo de limón, añadir las fresas convertidas en puré y los demás ingredientes. Mezclar y verter el compuesto en el cilindro.

HELADO DE MELÓN

INGREDIENTES: 120 g de azúcar, 150 ml de nata, 300 g de pulpa de melón, zumo de un melón.

Quitar las semillas del melón y aplastar la pulpa, bañar con zumo de limón y azúcar. Añadir la nata, mezclar y verter en el cilindro.

HELADO DE PIÑA

INGREDIENTES: 35 g de azúcar, 250 ml de nata, 350 g de pulpa de piña, ½ sobre de vainillina.

Mezclar todos los ingredientes con la pulpa de piña y verter el compuesto en el cilindro.

HELADO DE YOGUR Y FRUTA

INGREDIENTES: 35 g de azúcar, 200 ml de leche, 200 ml de yogur, 170 g de fruta a elección, zumo de un melón.

Convertir la fruta en puré y añadir el azúcar y el zumo de limón. Añadir también los demás ingredientes, siguiendo mezclando y verter en el cilindro.

HELADO DE FRAMBUESAS Y FRESAS

INGREDIENTES: 100 g de azúcar, 150 ml de leche, 75 ml de nata, 125 g de frambuesas, 125 g de grosellas rojas, ½ sobre de vainillina.

Convertir las frambuesas y las grosellas en puré, pasarlos por el tamiz y añadir azúcar y la vainillina. Añadir también los demás ingredientes siguiendo mezclando y verter en el cilindro.

HELADO DE PLÁTANO

INGREDIENTES: 125 g de azúcar, 125 ml de leche, 125 ml de nata, 250 g de pulpa de plátanos, ½ sobre de vainillina, zumo de limón.

Bañar los plátanos convertidos en puré con el zumo de limón. Siguiendo mezclando, añadir los demás ingredientes y verter el compuesto en el cilindro.

SORBETE DE LIMÓN

INGREDIENTES: 250 g de azúcar, 250 ml de agua, 250 ml de zumo de limón filtrado, cáscara rallada de dos limones, 1 clara de huevo.

Verter el zumo de limón en el jarabe preparado con agua y azúcar y añadir la clara batida a punto de nieve y la cáscara rallada. Mezclar y verter el compuesto en el cilindro completamente enfriado.

SORBETE DE TOMATE

INGREDIENTES: 500 ml de zumo de tomate, 100 ml de Vodka, zumo de 2 limones, una cucharada de salsa Worchester, una cucharadita de azúcar, 2 claras de huevo, sal y pimienta a gusto.

Mezclar el zumo de tomate, la Vodka, el zumo de limón, una cucharada de salsa Worchester y una cucharadita de azúcar. Batir las claras a punto de nieve y añadirlas al compuesto mezclando delicadamente. Aderezar y verter el compuesto en el cilindro.

GRANIZADO DE LIMON

INGREDIENTES: 200g (250 g) de azúcar, 400 ml (500 ml) de agua, 3 (4) limones; (para todos los modelos), una pizca de

Mezclar los ingredientes (exprimiendo los limones para sacar el zumo) y verter el compuesto en el cilindro.

GRANIZADO DE CIDRA

INGREDIENTES: 120 g (150 g) de azúcar, 325 ml (400 ml) de agua, 200 g (250 g)de jarabe de cidra; (para todos los modelos) zumo de un limón.

Mezclar los ingredientes y verter el compuesto en el cilindro.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy

•••Italy



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.15 "Attitudine delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

- Il simbolo del cassonetto barrato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
- L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste della normativa vigente.

•••United Kingdom

INFORMATION FOR USERS

In accordance with European Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal.

- The barred symbol of the rubbish bin shown on the equipment indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste.
- Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis.
- The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposal of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus.
- Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws in force.

•••Spain

INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas europeas 2002/95/CE,2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos además del desecho de los residuos.

- El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, a final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.
- Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centros de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno a cambio de otro.
- La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.
- El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.


TERMOZETA®


Call free
800-753688